

用户需求书

一、项目基本情况

(一) 项目名称：第三支队食堂员工劳务派遣服务项目。

(二) 物业类型：支队的机关及所属派出所、机动中队的食堂员工劳务派遣。

(三) 服务期限：两年。

(四) 服务地点：琼海、万宁片区支队机关、派出所及机动中队。

(五) 项目食堂数量及需求人数：支队所管辖的派出所、机动中队及驻兵楼共有各类食堂 16 个。原则上各支队的机关食堂配备 2 至 3 名炊事人员（与中队合并就餐的可适当增加 1 名），派出所及机动中队食堂原则上配备 1 名炊事人员（就餐人数超过 20 名民警的可适当增加 1 名），支队根据上述配备原则拟食堂炊事人员 20 名。详见下表：

单位名称	食堂数量	岗位	配备人数	备注
	16		20	
琼海片区	7		9	
支队机关及中队	1	厨师	3	
博鳌驻兵楼	1	厨师	0	因博鳌任务期间开伙，暂不考虑配备食堂厨师
潭门派出所	1	厨师	2	
博鳌派出所	1	厨师	1	
东海派出所	1	厨师	1	
龙湾港派出所	1	厨师	1	

青葛派出所	1	厨师	1	
万宁片区	9		11	
支队机关	1	厨师	3	
机动中队	1	厨师	1	
龙滚派出所	1	厨师	1	
港北派出所	1	厨师	1	
礼纪派出所	1	厨师	1	
乌场派出所	1	厨师	1	
东澳派出所	1	厨师	1	
山根派出所	1	厨师	1	
新梅派出所	1	厨师	1	

二、食堂员工劳务派遣的服务内容、工作要求与标准

(一) 服从单位食堂管理人员的安排，遵守各项规章制度，协助食堂管理工作人员做好菜品购置工作。

(二) 熟悉和掌握菜品的基本制作技术，要求色、香、味、形符合质量标准，每日根据拟定的菜单烹制，保障民警一日三餐按时开饭，出色完成本岗位承担的工作任务。

(三) 计划用料，精工细作，经常变化花色品种，掌握火候，菜肴用料、配料恰当，味道适口，并虚心听取民警对伙食的意见，研究改善伙食的措施，改善制作方法，提高烹饪技巧，不断提高烹饪技术。

(四) 烹调时应注意个人卫生，接触食品要洗手，生熟用具要分开，菜盆、盛器等必须清洗干净方可盛菜，加工菜肴必须做好无泥沙、无虫、无黄叶烂叶和其他杂物，要严格遵守卫生要求。

(五) 配合单位全体就餐人员搞好厨房卫生，确保厨房地面干爽洁净，无污渍、积水等，厨台、厨具、灶面等干净无灰尘。

(六) 注意节水、节电、节煤气，爱护公物，注意安全，做好防火、防盗、防煤气中毒、防腐等工作。

海岸警察总队第三支队
食堂员工劳务派遣服务项目人员条件要求

序号	岗位	人数	性别	年龄范围	健康状况	备注
----	----	----	----	------	------	----

1	食堂厨师	20	男女不限	25岁-55岁	良好，无不良嗜好、无传染性疾病	优先聘用各支队原有临时聘用人员，年龄可适当放宽。
	合计	20人				

三、商务要求

1、付款方式：（具体以合同约定为准）费用按月结算。中标人不得以任何理由克扣或拖欠服务人员的劳动报酬。每月具体付款时间双方同意可视报账情况予以协商调整。

2、验收：项目结束后，中标人须配合采购单位做好所有项目验收工作。

四、其他

1、其他未尽事宜以合同约定为准。

2、投标人须以保证优质的服务质量为目标，不得恶意低价竞标。评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查的投标人的报价，有可能影响服务质量或者不能诚信履约的，将要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会将其作为无效投标处理。